GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

MILCHAUFSCHÄUMER EASY CINO PLUS

Art.-Nr. 42320 Easy Cino Plus

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten! Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheithinweise 4
Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion 5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 5
Heiße Oberflächen – Verbrennungsgefahr 6
Technische Daten 7
Den Easy Cino Plus kennenlernen 8
Erste Inbetriebnahme 9
Bedienung 9
Pflege und Reinigung 11
Aufbewahrung 12
Entsorgungshinweise 13
Information und Service 13
Gewährleistung/Garantie 13
Rezepte 14

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Herzlichen Glückwunsch! Sie werden mit ihrem neuen Milchaufschäumer Easy Cino Plus viel Freude haben. Mühelos zaubern Sie damit köstlichen Milschschaum.

Milch aufschäumen in Rekordzeit. Der Milchaufschäumer Easy Cino Plus von GASTROBACK sorgt dafür, dass Kaffeespezialitäten mit Milchanteil und andere Leckereien ein heißes Erlebnis sind. Innerhalb nur einer Minute verwandelt das Gerät mit dem doppelwandigem „Cool Touch"-Edelstahlkorpus ca.120 ml Milch zu 300 ml cremigem Milchschaum. Dabei arbeitet der sparsame 380-Watt-Motor mit magnetischem Antrieb sehr leise. Die automatische Thermoabschaltung stellt sicher, dass Milch so gut wie nie anbrennen kann. Die integrierte Heizfunktion ist thermogesteuert. Milchschaum, der mit dem Aufschäumer Easy Cino Plus von GASTROBACK hergestellt wurde, eignet sich hervorragend als fettarme Alternative zu Schlagsahne.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Milchaufschäumers nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Milchaufschäumer Easy Cino Plus!

Ihre Gastroback GmbH

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Gerätes nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Überhitzung und Feuer führen. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

• Prüfen Sie vor jeder Verwendung, ob das Gerät und alle Teile davon in einwandfreiem Zustand sind. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

• Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Gerätes zu öffnen oder mit ungeeigneten oder defekten Bauteilen zu betreiben.

• Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

• Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Gerätes stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder Teilen des Gerätes spielen lassen. Bewahren Sie das Gerät und alle zugehörigen Bauteile stets an einem trockenen sauberen Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich und vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie keine schweren, harten oder scharfkantigen Gegenstände auf/oder in das Gerät.

• Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets fern von anderen Wärmequellen (Öfen, Heizungen, Gebläse). Niemals das Gerät oder das Netzkabel in oder auf Öfen, Heizungen oder andere Oberflächen stellen oder legen.

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammengebaut haben. Niemals den Behälter überfüllen. Flüssigkeit könnte überlaufen und eventuell die elektronischen Bauteile beschädigen.

• Nur für den Gebrauch in Innenräumen! Nicht für den Gebrauch im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.

• Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

WARNUNG: Entfernen Sie niemals Bauteile der Basisstation und zerlegen Sie niemals die Heizung des Behälters. Um eine Gefährdung durch Feuer und/oder Elektrizität oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, darf das Gerät nur von dafür autorisiertem Fachpersonal geöffnet und repariert werden.

Wir weisen darauf hin, dass dieser Milchaufschäumer ein Haushaltsgerät ist. Bei gewerblicher Nutzung erlischt die Garantie.

WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Behälter nicht mit Flüssigkeit befüllt ist. Dieses kann zu Schäden am Gerät oder der Antihaftbeschichtung des Behälters führen. Den besten Milchschaum erhalten Sie mit kalter, fettarmer 0,3 % Milch. Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen und lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.

• Der Behälter darf auf keinen Fall überfüllt werden, da sonst Flüssigkeit überläuft. (Füllstandsanzeige MAX beachten!)

• Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer auf einer trockenen Arbeitsfläche verwendet wird.

• Spülen Sie den Behälter vor jeder Verwendung mit kaltem Wasser um optimale Schaumresultate zu erzielen.

WICHTIG: Durch unachtsame Handhabung kann Flüssigkeit an die Basisstation gelangen, eventuell elektronische Bauteile beschädigen und es kann zum Kurzschluss kommen. Achten Sie immer darauf, dass die Basisstation des Milchaufschäumers niemals mit Flüssigkeit in Kontakt kommt, um Schäden dieser Art zu vermeiden.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets folgende wichtige Sicherheitshinweise beachtet werden.

• Das Gerät darf nur an eine Wandsteckdose (Schukosteckdose) mit den richtigen Nennwerten (220-240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

• Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

• Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.

• Behandeln Sie das Kabel stets sorgsam. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

• Niemals das Gerät am Kabel hochheben oder am Kabel zerren.

• Niemals den Behälter oder die Basisstation des Gerätes in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über die Basisstation gießen oder tropfen lassen. Das Kabel und die Basisstation niemals in der Spülmaschine reinigen. Wenn eine Flüssigkeit in die Basisstation oder die Heizung des Behälters eingedrungen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät danach von einer Fachwerkstatt überprüfen.

• Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

HEISSE OBERFLÄCHEN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Milchaufschäumer dient zum Aufschäumen oder Erwärmen von Milch. Durch das Aufheizen der Milch wird die Innenseite des Behälters und des Deckels erwärmt.

• Fassen Sie das Gerät beim Betrieb am besten nur am Griff an.

• Niemals während des Betriebs oder kurz nach dem Gebrauch die Behälterinnenseiten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Auch nach dem Ausschalten ist die Behälterinnenseite noch einige Zeit heiß. Stellen/legen Sie keine Fremdkörper auf oder in den Milchaufschäumer. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper im Behälter liegen, bevor Sie das Gerät befüllen oder in Betrieb nehmen.

• Stellen Sie das Gerät nur auf eine ausreichend stabile, feste, hitzebeständige, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein).

• Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten stets, dass Sie das Gerät richtig zusammen gebaut, die Milchaufschäumspirale oder Milchrührer richtig eingesetzt und die richtige Menge Milch eingefüllt haben. Achten Sie stets auf die MAX-Anzeige. **Die MAX-Anzeige zum Milcherwärmen liegt bei 250 ml und die MAX-Anzeige zum Milchaufschäumen bei 120 ml. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie sich an der richtigen MAX-Anzeige orientieren und überfüllen Sie den Behälter nicht.**

• Halten Sie den Deckel stets geschlossen, wenn Sie das Gerät einschalten. Durch die rotierende Bewegung der Milchaufschäumspirale (bzw. des Milchrührers) würde die erwärmte Milch sonst aus dem Behälter heraus spritzen. Beachten Sie, dass beim Anheben des Deckels heißer Dampf entweicht und heißes Kondenswasser heruntertropfen kann. Halten Sie beim Öffnen des Deckels niemals Ihr Gesicht, Ihre Hände oder wärmeempfindliche Gegenstände über das Gerät.

• Halten Sie niemals die Hand oder andere Gegenstände in den Behälter, wenn der Behälter auf der Basisstation steht.

• Legen Sie während des Betriebs keine empfindlichen und wertvollen Gegenstände neben das Gerät, um Sachschäden durch Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden.

• Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen und bevor Sie das Gerät reinigen.

• Niemals das Gerät einschalten oder Milch oder andere Flüssigkeiten in den Behälter gießen, wenn die Milchaufschäumspirale (bzw. der Milchrührer) nicht eingesetzt sind.

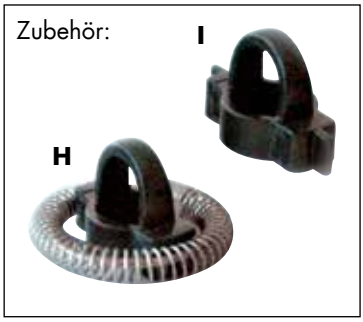
• Vergewissern Sie sich, dass die Milchaufschäumspirale (bzw. der Milchrührer) richtig eingesetzt sind und der Behälter richtig auf der Basisstation steht, bevor Sie das Gerät einschalten.

• **WARNUNG:** Die erhitzte Milch ist heißer als der Schaum. Wenn Sie für Kinder aufschäumen, dann warten Sie bis die Milch etwas abgekühlt ist. Nippen Sie zuerst vorsichtig daran.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42320 Easy Cino Plus
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	380 W
Länge des Netzkabels:	ca. 78 cm
Gewicht (mit Deckel):	ca. 0,93 kg
Abmessungen:	ca. 16,0 cm x 13,0 cm x 17,2 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	CE

DEN EASY CINO PLUS KENNENLERNEN!



A Deckel mit Halterung zur Aufbewahrung vom Milchrührer
B Edelstahl-Schaumbehälter doppelwandig „cool touch", 360° frei drehbar, antihaftbeschichtet, für ca. 300 ml feinen Milchschaum
C integrierte Heizfunktion, automatisches Erhitzen der Milch
D magnetisches Antriebssystem für eine einfache Bedienung
E 380 Watt Leistung leiser Motor, automatische Abschaltung
F Ein-/Ausschalter mit blauer Kontrollleuchte
G Basisstation
H Milchaufschäumspirale produziert ca. 300 ml warmen Milchschaum innerhalb 1 Minute
I Milchrührer zum Erwärmen von Milch & Kakao

ERSTE INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie alle Verpackungen, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder) von dem Gerät und dem Zubehör. **Entfernen Sie nicht die Warnhinweise unter dem Gerät oder das Typenschild.**

ACHTUNG: Der Milchaufschäumer Easy Cino Plus dient zum Aufschäumen und Erhitzen von Milch. Füllen Sie niemals andere Lebensmittel in den Behälter.

WARNUNG: Niemals das Gerät über ein Verlängerungskabel oder eine Mehrfachsteckdose anschließen, um Feuer und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine einzeln abgesicherte Wandsteckdose an (siehe ‚Sicherheitshinweise'). Verwenden Sie den Behälter ausschließlich mit der dafür vorgesehenen Basisstation.

BEDIENUNG

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Behälter, Deckel, Milchaufschäumspirale und Milchrührer) vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung'.

ACHTUNG: Basisstation, Behälter, Deckel, Milchaufschäumspirale und Milchrührer sind nicht spülmaschinengeeignet.

HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim Einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

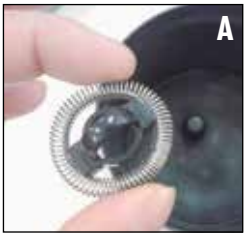
ACHTUNG: Legen Sie keine Fremdkörper in den Behälter.

1. Stellen Sie das Gerät mit der Basisstation auf einer festen, waagerechten, glatten, hitze- und wasserbeständigen Arbeitsfläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf. Die Basisstation muss fest und sicher stehen und darf nicht wackeln oder kippen. Andernfalls könnte beim Betrieb heiße Flüssigkeit auslaufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen.

2. Nehmen Sie den Behälter von der Basisstation, öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Behälter liegen. Nehmen Sie eventuell im Behälter liegende Fremdkörper heraus.

HINWEIS: Spülen Sie den Behälter mit kaltem Wasser aus bevor Sie Milch aufschäumen.

3. Nehmen Sie den Aufsatz den Sie verwenden wollen (die Milchaufschäumspirale zum Herstellen von Milchschaum oder den Milchrührer zum Erwärmen von Milch) und setzen Sie ihn auf den Stift am Boden der Behälterinnenseite (Abb. A).



HINWEIS: Die Milchaufschäumspirale und der Milchrührer haben eine Vierkantöffnung in der Mitte und passen nur in einer bestimmten Ausrichtung auf den Stift (Abb. B).

Drücken Sie den Aufsatz vorsichtig nach unten, bis er einrastet. Drehen Sie den Aufsatz dabei eventuell etwas bis die Öffnung über den Stift passt.

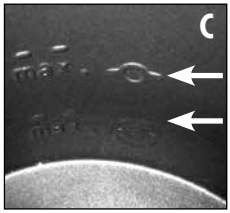
WICHTIG: Verwenden Sie immer nur einen Aufsatz zur Zeit!

4. Gießen Sie die gewünschte Menge gekühlte Milch in den Behälter. Sie können Magermilch, fettreduzierte Milch oder Vollmilch verwen-

den. Achten Sie beim Einfüllen der Milch auf die MAX-Markierung der Behälterinnenseite. Die MAX-Anzeige zum Milcherwärmen liegt bei 250 ml und die MAX-Anzeige zum Milchaufschäumen bei 120 ml. Halten Sie den Behälter dabei möglichst aufrecht.
HINWEIS: Nehmen Sie den Behälter zum Füllen immer vom der Basisstation.

WICHTIG: In der Behälterinnenseite befinden sich zwei MAX-Markierungen.

Die untere MAX-Markierung ist zum Herstellen von Milchschaum und die obere MAX-Markierung ist zum Erwärmen von Milch (Abb. C). Beim Erstellen von Milchschaum benötigen Sie weniger Milch, da der fertige Schaum ein größeres Volumen hat als erwärmte Milch und sonst überlaufen würde.



WICHTIG: Niemals den Behälter überfüllen. Flüssigkeit könnte im Betrieb überlaufen und eventuell elektronische Bauteile beschädigen.

HINWEIS: Volumen und Beschaffenheit des Schaums hängen von der Art und Menge der Milch und der Aromastoffe ab. Der Easy Cino Plus erzeugt das größte Volumen von üppigem Schaum, wenn Sie kalte Magermilch verwenden. Fettreduzierte Milch (1% bis 2% Fett) und Vollmilch sind ebenfalls gut geeignet. Allerdings erhält der Schaum durch den höheren Fettanteil eine etwas andere Beschaffenheit und weniger Volumen. Für Schaumkronen zu Kaffee oder Desserts erhalten Sie aus einer Max-Menge Milch ca. 3-4 großzügige Portionen.

HINWEIS: Wenn Sie aromatisierten Schaum, Schaumgetränke, Dessertsaucen oder Desserts herstellen wollen, können Sie Sirup, Pulver, Zucker oder Süßstoffe, aromatisierte Kaffeeweißer oder Liköre in die Milch geben. Beachten Sie dazu die Rezepte im hinteren Teil der Bedienungsanleitung.

5. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und vergewissern Sie sich, dass der Behälter richtig verschlossen ist.

6. Setzen Sie den Behälter auf die Basisstation so dass die Kontakte in die entsprechenden Öffnungen an der Basisstation gleiten und schalten Sie das Gerät ein (Abb. D). Der Behälter passt in jeder Orientierung auf den Kontakt der Basisstation. Der Startknopf befindet sich am Behälter und leuchtet bei eingeschaltetem Gerät blau.

HINWEIS: Sollte der Aufsatz nach dem Einschalten nicht rotieren, stoßen Sie ihn vorsichtig mit einem Finger an. Achten Sie darauf, sich dabei nicht an der Basisstation des Behälters zu verbrennen.

7. Nachdem der Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

HINWEIS: Sie können den Durchlauf aus Heizen und Aufschäumen jederzeit anhalten. Nehmen Sie den Behälter dazu einfach von der Basisstation herunter.

8. Warten Sie bis zu 1 Minute, bis sich die heiße Milch abgesetzt hat. Nehmen Sie danach den Behälterdeckel vom Behälter ab und gießen Sie die gewünschte Menge heiße Milch für Cappuccinos, Milch-Drinks oder andere Getränke-Spezialitäten aus. Nehmen Sie einen Löffel zur Hilfe um den Milchschaum beim Gießen zurückzuhalten.

HINWEIS: Die unten abgesetzte flüssige Milch ist stets heißer als der Schaum. Wenn Sie Milch für Kinder aufschäumen, warten Sie vor dem Servieren, bis die heiße Milch etwas abgekühlt ist, oder schalten Sie das Gerät aus.

9. Nehmen Sie den Behälter von der Basisstation, um den außergewöhnlich üppigen und dicken Schaum mit dem Löffel aus dem Behälter zu entnehmen.

10. Reinigen Sie Ihren Behälter nach jeder Verwendung und Spülen Sie den Behälter vor jeder Verwendung mit kaltem klarem Wasser. Arbeiten Sie dazu nach den Pflege und Reinigungsanleitungen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Flüssigkeiten zum Aufschäumen und geben Sie Pulvermischungen nur zum Aromatisieren dazu. Feste Nahrungsmittel können die Milchaufschäumspirale und den Motor beschädigen und dürfen bei der Arbeit mit dem Easy Cino Plus nicht verwendet werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen. Spülen Sie den Behälter jedes Mal mit kaltem Wasser aus, bevor Sie das Gerät verwenden.

WICHTIG: Durch unachtsame Handhabung kann Wasser in den Behälterboden eindringen. In Folge des Wassereinbruchs werden die elektronischen Bauteile beschädigt und es kann zum Kurzschluss kommen. Achten Sie immer darauf, dass der Unterboden des Behälters niemals mit Wasser in Kontakt kommt, um Schäden dieser Art zu vermeiden.

Beachten Sie außerdem folgende Hinweise:

Reinigung der Basisstation

• Ziehen Sie vor der Reinigung immer zuerst den Netzstecker.

• Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Feuchten Sie ein Tuch mit warmem Wasser an und wischen Sie das Gerät damit ab. Trocknen Sie das Gerät danach ab. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über die Basisstation laufen.

Reinigung von der Milchaufschäumspirale und dem Milchrührer

Nehmen Sie den Aufsatz vom Boden des Behälters und reinigen Sie diesen gründlich in einer warmen Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm. Spülen Sie den Aufsatz anschließend mit klarem Wasser gut ab und trocknen Sie den Aufsatz mit einem weichen Tuch.

Hinweis: Sollten sich noch Fettrückstände an der Milchaufschäumspirale befinden wird der Aufschäumprozess gestört, da sich das Fett der frischen Milch nicht ausfiltrieren kann. Sie erhalten keinen oder nur wenig Schaum.

Reinigung des Behälters

• Reinigen Sie den Behälter niemals in der Geschirrspülmaschine, da dieser elektronische Bauteile besitzt, die durch Wasserkontakt beschädigt werden!

• Gießen Sie sofort nach der Verwendung etwas warmes Wasser in den Behälter, um Rückstände aufzuweichen. Das Wasser verhindert, dass sich Rückstände von Milch und Aromastoffen an der Antihaftbeschichtung ansammeln und fest trocknen. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und ein Anbrennen der Zutaten bei der nächsten Verwendung verhindert.

• Reinigen Sie den Behälter und den Deckel vorsichtig mit warmer Spülmittellösung. Verwen-

den Sie dazu ein Tuch oder einen Spülschwamm. Spülen Sie die Geräteteile danach aus und trocknen Sie alle Geräteteile mit einem weichen Tuch.

• Die Innenseiten des Behälters müssen besonders vorsichtig gereinigt und getrocknet werden, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.

• Falls die Unterseite des Behälters verunreinigt wird, wischen Sie diese mit einem leicht angefeuchteten Tuch vorsichtig ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den elektrischen Kontakt gelangt.

• **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur Putzschwämme, die für Antihaftbeschichtungen geeignet sind. Verwenden Sie niemals Scheuermittel, metallene Topfreiniger oder ähnliche Reinigungshilfen mit harten Oberflächen aus Kunststoffen oder Metall.

• **WICHTIG:** Achten Sie darauf, nach jeder Benutzung alle Rückstände vom Behälterboden vollständig zu beseitigen. Rückstände auf dem Boden des Behälters führen zum Anbrennen der Zutaten.

• Spülen Sie den Behälter nach der Reinigung gründlich mit klarem Wasser ab.

• Hartnäckige Rückstände lassen sich mühelos entfernen, wenn Sie einen Geschirrspültab in den Behälter legen und ein bisschen heißes Wasser dazu geben. Weichen Sie die Rückstände ca. 15 Minuten mit dieser Lösung ein und spülen Sie den Behälter im Anschluss mit frischem Wasser gut aus.

• Um alle Rückstände des Spülmittels zu entfernen setzen Sie das Gerät zusammen. Füllen Sie klares Wasser bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) ein und schalten Sie das Gerät ein. Gießen Sie das Wasser im Anschluss weg. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.

• Hin und wieder sollten Sie den Easy Cino Plus zur Reinigung bis zur MAX-Markierung (für Milchschaum) mit Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen und anschließend das Gerät einschalten.

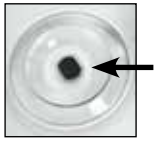
• Achten Sie bei der Reinigung besonders sorgfältig auf die kleinen Geräteteile (Milchaufschäumspirale und Milchrührer). Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht mit dem Spülwasser wegschütten, eventuell verlieren oder versehentlich in den Müll werfen.

• Spülen Sie den Easy Cino Plus vor jedem Durchlauf zuerst mit kaltem Wasser aus, auch zwischen den einzelnen Durchläufen, wenn Sie mehrere Portionen nacheinander aufschäumen. Sie garantieren dadurch eine angemessene Funktion.

WARNUNG: Gefährdung durch Feuer und Elektrizität. Niemals zum Reinigen den unteren Teil des Behälters öffnen.

DAS GERÄT AUFBEWAHREN

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät, auf die Bauteile oder auf das Zubehör. Das Gerät bewahren Sie am besten immer komplett zusammengesetzt auf. Auf diese Weise vermeiden Sie, dass Einzelteile verloren gehen. Stellen Sie den Behälter am besten auf die Basisstation, damit die Kontakte in der Basisstation vor Staub geschützt sind. Die Milchaufschäumspirale setzen Sie auf den Stift am Behälterboden und den Milchrührer bewahren Sie am besten an der Halterung der Deckelinnenseite auf (siehe Abb.).



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen.Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

MILCHSCHAUM-REZEPTE
FÜR DIE GANZE FAMILIE

Hinweis: Bei allen Rezepten können Sie statt fettarmer oder Magermilch auch Vollmilch verwenden. Dadurch erhalten die Mischungen eine cremige Beschaffenheit, werden aber nicht so üppig und schaumig.

Klassischer Milchschaum
(3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch

Geben Sie die Milch in den Behälter. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung für Milchschaum im Behälter.
Die Milch wie in der Bedienungsanleitung unter ´Bedienung` beschrieben erwärmen und aufschäumen. Geben Sie den Schaum mit dem Löffel auf Ihr Lieblingsgetränk oder Dessert.

Aromatisierter Milchschaum
(3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Milchschaumsirup, aromatisierte Lebensmittelpulver, Zucker oder Süßstoff (nach Geschmack).*

Geben Sie die Milch und die gewünschte Menge (nach Geschmack) aromatisierten Sirup, Lebensmittelpulver oder Süßstoff in den Behälter. Beachten Sie dabei die MAX-Markierung für Milchschaum im Behälter.

* Als Getränkepulver können Sie Milchgetränkepulver, Ovomaltine, Cappuccino, Schokolade, Mokka oder Kokos einrühren; für heiße oder kalte Getränke.

Milchschaum-Kronen
(3-4 Portionen)

*Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Milchschaumsirup (Geschmacksrichtung Vanille, Haselnuss, Karamell oder Himbeere) oder einen Likör**

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem vorhergehenden Rezept „Aromatisierter Milchschaum".
Füllen Sie 2 große Tassen oder alternativ 3-4 kleinere Tassen bis zur Hälfte mit heißem Kaffee, Espresso, heißer Schokolade oder mit etwas Likör*. Geben Sie den aromatisierten Milchschaum mit dem Löffel in die vorbereiteten Tassen. Gießen Sie die abgesetzte heiße Milch (nach Geschmack) in das Getränk.

* Geeignete Liköre zum Heben des Geschmacks und zur Verbesserung der Mischung sind Amaretto, Frangelico, Kahlua, Tia Maria, Baileys Irish Cream, Benedictine und Crème de Cacao.

Cappuccino Grande (3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 2 Tassen heißer starker Kaffee oder Espresso

Mögliche Extra-Zutaten zum Darüberstreuen: geraspelte oder zerstoßene Schokolade, gesüßtes Schokoladenpulver, Schoko-Karamell, grober Zucker oder Zimt und Zucker.

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Klassischer Milchschaum" zu. Verteilen Sie den Kaffee oder Espresso auf 3-4 Tassen. Nehmen Sie den Deckel vom Behälter und gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den Kaffee. Nehmen Sie einen Löffel und geben Sie den Schaum in den Kaffee. Streuen Sie ein paar Prisen der gewünschten Extra-Zutaten darüber.

Schaumiger Instant-Kaffee oder Cappuccino (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 2 Esslöffel Instant-Pulver für Cappuccino oder ein anderes aromatisiertes Instant-Kaffeepulver

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum" zu.
Gießen Sie die Mischung in 2 Becher.

Samtweiche heiße Schokolade
(2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Servierpäckchen für heiße Kakao-Mischung oder Schokoladensirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum" zu. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher.

Latte

Latte ist eine Mischung aus 1/3 Espresso mit 2/3 geschäumter Milch.

Zutaten (1 Portion): 1 kleine Tasse Espresso, 200 ml frische, kalte Milch, Zucker nach Geschmack.

Geben Sie den Espresso in ein großes, hohes Glas (für ca. 300 ml). Bereiten Sie die Milch im Milchaufschäumer zu. Süßen Sie dazu nach Geschmack mit Zucker. Halten Sie das Glas mit dem Espresso leicht schräg und gießen Sie die heiße Milch dann langsam am Innenrand des Glases hinunter. Espresso und Milch sollen dadurch getrennte Schichten bilden.

Chai Latte

Zutaten (1 Portion): 250 ml frische, kalte Milch. 1 Portion Chai Latté Tee-Konzentrat. Etwas gemahlene Muskatnuss oder Zimt.

Geben Sie die Milch in den Krug, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, und starten Sie das Gerät. Geben Sie nach etwa 30 Sekunden das Tee-Konzentrat hinzu. Sobald das Gerät den Vorgang beendet hat, gießen Sie die Milch in eine große Tasse und streuen Sie etwas Muskatnuss oder Zimt darüber.

Milchkaffee

Zutaten (1 Portion): 1 kleine Tasse Espresso, 250 ml frische, kalte Milch.

Bereiten Sie den Espresso vor. Geben Sie die Milch in den Krug, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, und starten Sie das Gerät. Sobald die Milch fertig ist, geben Sie Milch und Espresso in einer großen Tasse zusammen.

„Schlagsahne" ohne Reue; klassisch oder aromatisiert
(3-4 Portionen)

Magermilch, Vanillesirup für Milchschaum oder ein anderer aromatisierter Sirup oder Süßstoff*

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum" zu. Geben Sie den Süßstoff und den Vanillesirup nach Geschmack – für die klassische Variante – dazu. Alternativ wählen Sie einen anderen aromatisierten Sirup für Ihre aromatisierte „Schlagsahne".

Servieren Sie die „Schlagsahne" als Ergänzung zu: Bratlinge aus Möhren, Soja-Keimen oder mit Füllung, Müslis, Früchte (Himbeere, Erdbeere, gebackene Äpfel, Apfelsoße, gebackene Birnen), Götterspeisen, Eiscreme, Joghurteis und Pasteten mit Apfel, Beerenfrüchten, Vanillepudding, Pekanüssen und Kürbis.

* Passende aromatisierte Sirups sind die üblichen Milchschaumsirups der Geschmacksrichtung Ahorn, Schokolade, Früchte, Nuss, Kaffee sowie Likör-Sirups.

Milchstraße (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Ovomaltine (einfach oder mit Schokoladengeschmack), Schokoladensirup

Als Extra zum Servieren:
Mini-Marshmallows

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum" zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und nehmen den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Servieren Sie das Getränk mit Mini-Marshmallows.

Herrlicher Eierpunsch (2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies-Crème Karamell), Haselnusssirup, Rum (nach Wunsch), Karamellsirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und den Behälterdeckel ab. Gießen Sie die Mischung in 2 Becher. Träufeln Sie den Karamellsirup über das Getränk.

Goldene Zabaglione (3-4 Portionen)

Dieses Dessert ergibt auch – heiß oder kalt – eine delikate Soße, die gut passt zu frischen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Pfirsichschnitten oder Aprikosen, gebackenen Äpfeln oder Birnen und gedämpften Süßspeisen.

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies Creme Karamell), 1 Esslöffel trockener Sherry, Marsala, Chambord oder Vanilleoder, Himbeersirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung in 3-4 Weingläser. Genießen Sie das
Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlückchen.
Sie erhalten ein kühles Dessert oder eine Soße, wenn Sie die Zabaglione-Mischung in eine Schale geben und etwa 10 Minuten kühlen. Mischen Sie danach kräftig durch und servieren Sie.

Heiße Ahorn-Dessertsoße
(3-4 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1/4 Tasse Milchgetränkepulver, echter Ahornsirup, Haselnusssirup

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter wieder von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gießen die Mischung über die einzelnen Portionen des Desserts: Apfelkuchen, Pekanusskuchen, Kürbiskuchen oder Ihre Lieblings-Eiscreme.

Schokoladen-Mousse zum Nippen
(2-3 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, 1 Esslöffel Dessertpulver (z. B. Paradies, Creme Schokolade), Schokoladensirup

Als Extra zum Servieren:
1/2 Tasse Minz- oder Schokoladen-Splitter

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter und nehmen den Behälterdeckel ab. Geben Sie die Schokoladen-Splitter dazu und heben Sie die Schokoladensplitter vorsichtig mit einem Löffel unter den Schaum. Verzehren Sie das Dessert mit dem Löffel oder trinken Sie das Dessert in kleinen Schlucken.

Heißer samtiger Rum
(2 Portionen)

Magermilch, fettarme oder fettreduzierte Milch, Rum

Bereiten Sie den Milchschaum nach dem Rezept „Aromatisierter Milchschaum“ zu.
Wenn die Zutaten gemischt sind, nehmen Sie den Behälter von der Basisstation herunter, nehmen den Behälterdeckel ab und gieß en die Mischung in 2 Becher.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20120903